



# BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR AGRICOLE ANALYSES AGRICOLES, BIOLOGIQUES ET BIOTECHNOLOGIQUES

## OBJECTIFS/ ENVIRONNEMENT ET ACTIVITÉS DU MÉTIER/ DÉBOUCHÉS/ POURSUITE D'ÉTUDES

**Objectifs** : le BTS ANABIOTECH forme aux fonctions de technicien(ne) de laboratoire. L'apprenant(e) prépare et met en œuvre des analyses indispensables en biologie, biochimie, microbiologie et chimie ainsi que réaliser des procédés biotechnologiques. Il/Elle est entraîné(e) au fonctionnement des différents appareillages et à la prise de mesures. Il/Elle sait organiser son travail en respectant les recommandations d'hygiène et de sécurité, la réglementation et la démarche qualité adaptées. Il/Elle sait concevoir un plan de contrôle et mettre en place un système analytique. Sa formation porte aussi sur l'interprétation et la restitution des résultats.

**Environnement et activités du métier** : les missions du technicien supérieur du diplôme BTS Anabiotec se situent dans les domaines suivants : laboratoires prestataires de service publics et privés / organismes de recherche et développement publics et privés / industries pharmaceutiques et cosmétiques / industries chimiques / industries agroalimentaires.

- En recherche appliquée et recherche et développement : les technicien(ne)s travaillent au sein d'une équipe à effectif variable. Ils/Elles participent à la réalisation de protocole de recherche. Ils/Elles peuvent être par ailleurs sollicités pour : conseiller, appuyer les sites industriels, dont les laboratoires sur les sites de production, valider des procédures d'analyses (analyses rapides), tester de nouveaux équipements.

- En analyse et contrôle : les activités de technicien(ne) sont plus particulièrement organisées par l'analyse et le contrôle des matières premières, des encours et des produits finis ainsi que du process mis en œuvre pour notamment optimiser la gestion matière et la qualité du produit. Ces fonctions peuvent être exercées au sein d'un laboratoire sur un site de production, d'un laboratoire central d'une entreprise ou d'un groupe ou encore dans un laboratoire prestataire de services.

Le port d'équipements de protection individuelle et d'équipements d'hygiène est requis.

**Débouchés/poursuite d'études** : CS, Licence professionnelle, Ecole d'ingénieur, classe prépa. Exerce son activité en tant que Technicien(ne) supérieur(e) (fonctions de Technicien(ne) de laboratoire, responsable de laboratoire de contrôle, assistant(e) contrôle qualité, préleveur(euse), technicien(ne) d'analyses bio-médicales) dans les industries alimentaires, la santé humaine et animale, l'environnement, la chimie la cosmétologie et pharmacologie.

## DIPLÔME / VALIDATION DE LA FORMATION

**Diplôme** du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Brevet de Technicien Supérieur Agricole de niveau 5.

**Validation** : délivrance d'Unités Capitalisables (UC) correspondant à des blocs de compétences validées indépendamment. Le diplôme peut également être préparé en formation continue / contacter le CFPPA (T.03 27 99 75 54) et par la voie scolaire.

## CONDITIONS ET PROCÉDURES D'ADMISSION

**Public ciblé** : être âgé(e) de 16 à 29 ans révolus /pas de limite d'âge pour les personnes en situation de handicap reconnu.

**Pré-requis** : titulaire d'un baccalauréat (à composantes scientifiques), d'un bac technologique (STL en particulier et STAV)/ Bac Pro.

**Procédure d'admission** : procédure ParcoursSup et/ou candidature spontanée. Entretien de motivation et vérification des pré-requis. Nécessité de conclure un contrat d'apprentissage avec une entreprise (accompagnement possible à la recherche d'une entreprise par l'UFA).

**Délai d'accès à la formation** : dans les 3 mois maximum qui suivent le début de contrat.

## ORGANISATION DE LA FORMATION

**Plan de formation** : 2 ans d'alternance entre l'entreprise et le centre de formation / 700 h année 1 et 650 h année 2 / selon le calendrier d'alternance : environ 20 semaines de cours /an - 35h/ semaine au centre de formation.

**Modalités d'évaluation :** l'examen conduisant à la délivrance du diplôme, s'appuie sur 7 épreuves. Le dispositif d'évaluation repose ainsi sur 2 épreuves nationales terminales qui représentent 50 % du total des coefficients et sur 5 épreuves en Contrôle en Cours de Formation (CCF).

**Modalités d'adaptation à la formation :** suite au positionnement réalisé à l'entrée de la formation, réduction de parcours en cas de VAA-Validation d'Acquis Académiques/parcours adapté au regard des tests ou du projet individuel du candidat. Candidats RQTH : allongement du parcours, soutien individualisé selon besoins (PAPICATH).

#### Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement:

- Cours théoriques. Echanges d'expériences. Travaux pratiques dans le hall dédié aux laboratoires.
- Mise à disposition pour la formation : salles de cours, d'un Centre de Documentation et d'Information (CDI), d'un Centre de Ressources (pour remise à niveau, autoformation accompagnée), de salle informatique.
- Plateaux techniques : 1 laboratoire de biochimie, 1 de microbiologie, 1 de techniques expérimentales, 1 de biologie, 1 laboratoire mixte microbiologie /biologie / cultures In Vitro, 1 de physique équipé en EXAO (expérimentation assistée par ordinateur) et 1 de chimie.
- Halls annexes :
  - Hall de technologie alimentaire : 1175 m<sup>2</sup>,
  - brasserie (outil pédagogique permettant une production maximale de 1000 hectolitres, dotée de tout le matériel nécessaire à l'activité brassicole).
  - Formateurs techniques spécialisés dans les biotechnologies, titulaires de BTS, de licences, de diplômes d'ingénieurs et formés aux modalités de formation et d'évaluation.
  - Les périodes en entreprises font l'objet de contacts téléphoniques et de visites de la part de l'équipe pédagogique.

#### CONTENU DE LA FORMATION

- M 11 - Accompagnement au projet personnel et professionnel (APPP)
- M 21 - Organisation économique, sociale et juridique
- M 22 - Techniques d'expression, de communication, d'animation et de documentation
- M 23 - Langue vivante
- M 31 - Éducation physique et sportive
- M 41 - Traitement de données
- M 42 - Technologies de l'information et du multimédia
- M 51 - Gestion et organisation du laboratoire
- M 52 - Le contrôle
- M 53 - L'analyse
- M 54 - Méthodes instrumentales appliquées
- M 55 - Techniques d'analyse biologiques, biochimiques et microbiologiques
- M 56 - Application analytiques dans des secteurs d'activités
- M 57 - Procédés biotechnologiques
- M 58 - Projet expérimental
- M 71 - Module d'initiative locale : effectuer le contrôle qualité en micro brasserie et en micro malterie

#### STATUT/RÉMUNÉRATION/ FINANCEMENT DE LA FORMATION/AIDES FINANCIÈRES

L'apprenti(e) est salarié(e) d'une entreprise / Aucun frais pédagogiques à la charge de l'apprenti(e). Le CFPPA-UFA du Nord bénéficie de sources de financements pour le coût du contrat / aides aux apprenti(e)s. Se reporter à la fiche descriptive «statut/rémunération/financement de la formation/aides financières».

#### PARTENARIATS

Un partenariat privilégié est mis en place avec les professionnels du secteur (maîtres d'apprentissage et maîtres de stage de l'organisme de formation, organismes professionnels, intervenants en formation...).

#### RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

- Cours au sein de l'Unité de Formation par Apprentissage située dans le lycée Douai-Biotech du Campus-Wagnonville.
- Accès : navette Evéole au départ du centre ville (place Carnot/ proche gare de Douai) le matin et retour le soir.
- Possibilité de restauration et d'hébergement sur le site (nous consulter pour les tarifs).
- Places de parking devant l'établissement.


Site de formation accessible aux personnes en situation de handicap

## CFPPA-UFA du Nord - site de Douai



458, rue de La Motte Julien  
BP 90730 59507 Douai cedex  
contact : Isabelle Domingues

 03 27 99 75 68

 cfa.douai@educagri.fr



[www.wagnonville.fr](http://www.wagnonville.fr)

